

МИНОБНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В. Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Учебно-исследовательская работа студентов
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника

Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Учебно-исследовательская работа студентов» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *научно-исследовательского*.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень образования - бакалавриат).

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-3	Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2 _{ПКв-3} – Способен составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, услуг и специализированных пищевых продуктов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: основные методы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: применять основные методы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: основными методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД2 _{ПКв-3} – Способен составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, услуг и специализированных пищевых продуктов	Знать: методику составления научных отчётов, рефератов по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, специализированных пищевых продуктов и основные приемы коммуникации при оказании услуг маркетинговых исследований
	Уметь: составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, специализированных пищевых продуктов и применять различные формы коммуникации при исследовании различных фокус-групп
	Владеть: методами составления научных отчётов, рефератов по результатам научно-исследовательского процесса с применением

современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, специализированных пищевых продуктов и приемами разработки материалов для проведения исследований на основе коммуникативных технологий

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Дисциплины/модули» Блока 1 ООП. Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Учебно-исследовательская работа студентов» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания», «Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания», «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Пищевые и биологически активные добавки», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса».

Дисциплина «Учебно-исследовательская работа студентов» является предшествующей для проведения практической подготовки, дисциплин «Основы диетологии и нутрициологии», «Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания», «Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа», «Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы».

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет **2** зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		8 семестр
		Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	72	72
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	32,9	32,9
Лекции	16	16
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы	16	16
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	16	16
Консультации текущие	0,8	0,8
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	39,1	39,1
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	12	12
Подготовка к лабораторным занятиям	9	9
Домашнее индивидуальное задание	18,1	18,1

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч
1	Методологические принципы в пищевых технологиях. Основные этапы организации научно-исследовательского процесса	Концептуальные подходы в области пищевых технологий. Общенаучные методы и приемы исследования, организация научно-исследовательского процесса. Основные методологические принципы при решении научно-исследовательских задач области производства пищевых продуктов предприятий индустрии питания	16
2	Современные физико-химические основы производства пищевых продуктов при решении научно-исследовательских задач. Пищевые продукты как дисперсные системы	Современные методы исследования физико-химических, функционально-технологических, структурно-механических свойств пищевых систем. Физико-химические и коллоидные явления- основы технологии пищевых производств. Условия образования коллоидных систем. Диспергирование. Структурно-функциональные свойства молекулярных коллоидов. Набухание. Растворимость. Гелеобразование. Эмульгирование. Структурообразование. Коагуляция. Явление синерезиса и тиксотропии. Функциональные свойства белков и полисахаридов.	28,5
3	Маркетинговые исследования. Основные этапы оказания маркетинговых услуг в отрасли организации питания. Алгоритм составления научных отчетов, рефератов по результатам научно-исследовательского процесса	Формирование понятия маркетингового исследования, алгоритм проведения. Ознакомление с основными требованиями, предъявляемым при оформлении результатов маркетингового исследования. Основные приемы коммуникации при проведении маркетинговых исследований. Анализ обработанных результатов маркетингового исследования: PEST-анализ и SWOT-анализ. Методики подбора и развития персонала, процессов оказания услуг. Формулирование выводов по полученным результатам маркетинговых исследований. Структура научного отчёта, реферата по результатам научно-исследовательского процесса	26,6
4	Консультации текущие	0,8	
5	Зачет	0,1	

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Методологические принципы в пищевых технологиях. Основные этапы организации научно-исследовательского процесса	6	-	10
2	Современные физико-химические основы производства пищевых продуктов при решении научно-исследовательских задач. Пищевые продукты как дисперсные системы	6	8	14,5
3	Маркетинговые исследования. Основные этапы оказания маркетинговых услуг в отрасли организации питания. Алгоритм составления научных отчётов, рефератов по результатам научно-исследовательского процесса	4	8	14,6
4	Консультации текущие		0,8	
5	Зачет		0,1	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Методологические принципы в пищевых технологиях. Основные этапы организации научно-исследовательского процесса	Наименование раздела дисциплины	2
		Методологические принципы в пищевых технологиях. Основные этапы организации научно-исследовательского процесса	2
		Общенаучные методы и приемы организации научно-исследовательского процесса	2
2	Современные физико-химические основы производства пищевых продуктов при решении научно-исследовательских задач. Пищевые продукты как дисперсные системы	Физико-химические и коллоидные явления-основы технологии пищевых продуктов, в том числе специализированного назначения	2
		Функциональные свойства белков и полисахаридов.	2
		Современные методы исследования физико-химических, функционально-технологических, структурно-механических свойств пищевых систем.	2
3	Маркетинговые исследования. Основные этапы оказания маркетинговых услуг в отрасли организации питания. Алгоритм составления научных отчётов, рефератов по результатам научно-исследовательского процесса	Анкетирование и социологические опросы. Алгоритм проведения маркетингового исследования	2
		Анализ обработанных результатов маркетингового исследования: PEST-анализ и SWOT-анализ. Структура научного отчёта, реферата по результатам научно-исследовательского процесса	2

5.2.2 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
1	Методологические принципы в пищевых технологиях. Основные этапы организации научно-исследовательского процесса		-
2	Современные физико-химические основы производства пищевых продуктов при решении научно-исследовательских задач. Пищевые продукты как дисперсные системы	Изучение функционально-технологических свойств пищевых эмульгаторов	4
		Исследование микроструктуры животного и растительного сырья	4
		Изучение функционально-технологических свойств белков	4
3	Маркетинговые исследования. Основные этапы оказания маркетинговых услуг в отрасли организации питания. Алгоритм составления научных отчётов, рефератов по результатам научно-исследовательского процесса	Разработка анкет для проведения маркетинговых исследований	4

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Методологические принципы в пищевых технологиях. Основные этапы организации научно-исследовательского процесса	Проработка материалов по лекциям	2
		Проработка материалов учебников, учебных пособий	2
		Подготовка аналитического обзора на тему: «Основные этапы развития научного знания по тематике выпускной квалификационной работы»	6
2	Современные физико-химические основы производства пищевых продуктов при решении научно-исследовательских задач. Пищевые продукты как дисперсные системы	Проработка материалов по лекциям	2
		Проработка материалов учебников, учебных пособий	2
		Подготовка к лабораторным работам	4,5
		Подготовка аналитического обзора на тему: «Методологические основы научных исследований: выбор методов научного исследования по тематике выпускной квалификационной работы»	6
3	Маркетинговые исследования. Основные этапы оказания маркетинговых услуг в отрасли организации питания. Алгоритм составления научных отчётов, рефератов по результатам научно-исследовательского	Проработка материалов по лекциям	2
		Проработка материалов учебников, учебных пособий	2
		Подготовка к лабораторным работам	4,5
		Подготовка к конференции на тему: «Маркетинговые исследования деятельности предприятия отрасли организации питания»	6,1

	процесса		
--	----------	--	--

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-00032-350-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117801> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119294> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471775> (дата обращения: 02.11.2021).

5. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475364> (дата обращения: 02.11.2021).

6. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471182> (дата обращения: 02.11.2021).

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471700> (дата обращения: 02.11.2021).

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471734> (дата обращения: 02.11.2021).

Советы молодому ученому и специалисту : методические рекомендации / под научной редакцией Н. А. Матвеевой, О. В. Воронушкиной. — Барнаул : АлтГПУ, 2019. — 48 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139191> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2 Дополнительная литература:

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179261> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137704> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 232 с. — ISBN 978-5-904406-21-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90691> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания:

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».

3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».

4. Журнал «Вестник образования».

5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».

6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».

7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».

8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .

9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции».

11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».

12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».

13. Журнал «Пищевая промышленность».

14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».

15. Журнал «Ресторанные ведомости».

16. Журнал «Ресторатор».

17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.

18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

20. Журнал «Школа гастронома».

21. Журнал «FoodTechnology».

22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».

23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».

24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Попов, Е.С. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Учебно-исследовательская работа студентов» / Е.С. Попов.- Воронеж: ВГУИТ.- 2021.- 24 с.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
--------------------------------------	---------------------------

«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение:

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
AdobeReaderXI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008г http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office 2010 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует

требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20,19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Также используются аудитории для самостоятельной работы обучающихся (18, 151,341), выполнения курсового и дипломного проектирования (18) оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭОС.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com AdobeReader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МераПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»
--	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе дисциплины
Учебно-исследовательская работа студентов

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		5 курс Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	72	72
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	15,8	15,8
Лекции	6	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	8	8
Консультации текущие	0,9	0,9
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	52,3	52,3
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	12,4	12,4
Подготовка к лабораторным занятиям	10,5	10,5
Выполнение контрольной работы	8	8
Домашнее индивидуальное задание	21,4	21,4
Подготовка к зачету (контроль)	3,9	3,9

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Учебно-исследовательская работа студентов

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-3	Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			ИД2 _{ПКв-3} – Способен составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, услуг и специализированных пищевых продуктов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: основные методы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: применять основные методы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: основными методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД2 _{ПКв-3} – Способен составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, услуг и специализированных пищевых продуктов	Знать: методику составления научных отчётов, рефератов по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, специализированных пищевых продуктов и основные приемы коммуникации при оказании услуг маркетинговых исследований
	Уметь: составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, специализированных пищевых продуктов и применять различные формы коммуникации при исследовании различных фокус-групп
	Владеть: методами составления научных отчётов, рефератов по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, специализированных пищевых продуктов и приемами разработки материалов для проведения исследований на основе коммуникативных технологий

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства	Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			Наименование	
1	Методологические принципы в пищевых технологиях. Основные этапы организации научно-исследовательского процесса	ПКв-3	<i>Тест</i>	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.

			Собеседование (задания для лабораторных работ)	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (вопросы для зачета)	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
2	Современные физико-химические основы производства пищевых продуктов при решении научно-исследовательских задач. Пищевые продукты как дисперсные системы	ПКв-3	<i>Тест</i>	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторных работ)	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			<i>Аналитический обзор</i>	Проверка преподавателем
			<i>Кейс-задание</i>	Проверка преподавателем
3	Маркетинговые исследования. Основные этапы оказания маркетинговых услуг в отрасли организации питания. Алгоритм составления научных отчетов, рефератов по результатам научно-исследовательского процесса	ПКв-3	<i>Тест</i>	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			<i>Вопросы (задачи, задания) для зачета</i>	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторных работ)	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			<i>Конференция</i>	Публичная презентация

Оценочные материалы для промежуточной аттестации

3.1 Тесты (тестовые задания)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-3Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

№ задания	Тестовое задание
1	Исследовательская специальность – это... А) способ применения старого знания для получения нового знания. Является орудием получения научных фактов. Б)устойчиво сформировавшаяся сфера исследований, включающая определенное количество исследовательских проблем из одной научной дисциплины, включая область ее применения.

	В) форма логического мышления, в которой раскрываются внутренние, существенные стороны и отношения исследуемых предметов.
2	<p>Ключевое слово – это...</p> <p>А) способ применения старого знания для получения нового знания. Является орудием получения научных фактов.</p> <p>Б) вид умозаключения от общего к частному, когда из массы частных случаев делается обобщенный вывод о всей совокупности таких случаев.</p> <p>В)слово или словосочетание, наиболее полно и специфично характеризующее содержание научного документа или его части.</p>
3	<p>Научная тема – это...</p> <p>А) событие или явление, которое является основанием для заключения или подтверждения.</p> <p>Б)задача научного характера, требующая проведения научного исследования. Является основным планово-отчетным показателем научно-исследовательской работы.</p> <p>В) научный документ, содержащий подробное описание методики, хода исследования (разработки), результаты, а также выводы, полученные в итоге научно-исследовательской или опытно- конструкторской работы.</p>
4	<p>Научный отчет – это...</p> <p>А) научный документ, содержащий систематизированные научные данные по какой-либо теме, полученные в итоге анализа первоисточников. Знакомит с современным состоянием научной проблемы и перспективами ее развития.</p> <p>Б)научный документ, содержащий подробное описание методики, хода исследования (разработки), результаты, а также выводы, полученные в итоге научно-исследовательской или опытно- конструкторской работы. Назначение этого документа - исчерпывающе осветить выполненную работу по ее завершению или за определенный промежуток времени.</p> <p>В) научный документ, содержащий изложение результатов научно-исследовательской или опытно-конструкторской работы.</p>
5	<p>Обзор – это...</p> <p>А) крупное обобщенное множество сформулированных научных вопросов, которые охватывают область будущих исследований.</p> <p>Б)научный документ, содержащий систематизированные научные данные по какой-либо теме, полученные в итоге анализа первоисточников. Знакомит с современным состоянием научной проблемы и перспективами ее развития.</p> <p>В) научный документ, содержащий изложение результатов научно-исследовательской или опытно-конструкторской работы.</p>
6	<p>Теория – это...</p> <p>А) целенаправленное познание, результаты которого выступают в виде системы понятий, законов и теорий</p> <p>Б) учение о принципах, формах и способах научно- исследовательской деятельности</p> <p>В)учение, система идей или принципов. Совокупность обобщенных положений, образующих науку или ее раздел, выступает как форма синтетического знания, в границах которой отдельные понятия, гипотезы и законы теряют прежнюю автономность и становятся элементами целостной системы.</p>
7	<p>Научный доклад – это...</p> <p>А)научный документ, содержащий изложение результатов научно-исследовательской или опытно-конструкторской работы. Опубликованной в печати или прочитанной в аудитории.</p> <p>Б) крупное обобщенное множество сформулированных научных вопросов, которые охватывают область будущих исследований</p> <p>В) научный документ, содержащий подробное описание методики, хода исследования (разработки), результаты, а также выводы, полученные в итоге научно-исследовательской или опытно- конструкторской работы.</p>
8	<p>Аспект – это...</p> <p>А) определяющее положение в системе взглядов, теорий и т.п.</p> <p>Б) предположение, выдвигаемое для объяснения каких-либо явлений.</p> <p>В)угол зрения, под которым рассматривается объект (предмет) исследования.</p>
9	<p>Категория – это...</p> <p>А)форма логического мышления, в которой раскрываются внутренние, существенные стороны и отношения исследуемых предметов.</p> <p>Б) целенаправленное познание, результаты которого выступают в виде системы понятий, законов и теорий.</p> <p>В) научное предположение, выдвигаемое для объяснения каких-либо явлений.</p>

10	<p>Научная теория – это...</p> <p>А) система абстрактных понятий и утверждений, которая представляет собой не непосредственное, а идеализированное отображение действительности.</p> <p>Б) исследование, которое характеризуется своими особыми целями, а главное - методами получения и проверки новых знаний.</p> <p>В) система взглядов на что-либо, основная мысль, когда определяются цели и задачи исследования и указываются пути его ведения</p>
11	<p>Анализ – это...</p> <p>А) метод научного познания, представляющий собой формулирование логического умозаключения путем обобщения данных наблюдения и эксперимента</p> <p>Б) метод научного познания, в основу которого положена процедура мысленного или реального расчленения предмета на составляющие его части</p> <p>В) метод научного познания, который заключается в переходе от некоторых общих посылок к частным результатам-следствиям.</p>
12	<p>Ощущение – это...</p> <p>А) обобщенный чувственно-наглядный образ предмета, действовавшего на органы чувств в прошлом, но не воспринимаемого в данный момент</p> <p>Б) отражение в сознании человека отдельных сторон, свойств предметов, непосредственное воздействие их на органы чувств</p> <p>В) целостный образ предмета, непосредственно данный в живом созерцании совокупности всех своих сторон, синтез данных ощущений</p>
13	<p>Восприятие – это...</p> <p>А) обобщенный чувственно-наглядный образ предмета, действовавшего на органы чувств в прошлом, но не воспринимаемого в данный момент</p> <p>Б) отражение в сознании человека отдельных сторон, свойств предметов, непосредственное воздействие их на органы чувств</p> <p>В) целостный образ предмета, непосредственно данный в живом созерцании совокупности всех своих сторон, синтез данных ощущений</p>
14	<p>Индукция – это...</p> <p>А) вид умозаключения от частных фактов, положений к общим выводам.</p> <p>Б) система абстрактных понятий и утверждений, которая представляет собой не непосредственное, а идеализированное отображение действительности.</p> <p>В) исследование, которое характеризуется своими особыми целями, а главное - методами получения и проверки новых знаний.</p>
15	<p>Восприятие – это...</p> <p>А) обобщенный чувственно-наглядный образ предмета, действовавшего на органы чувств в прошлом, но не воспринимаемого в данный момент</p> <p>Б) отражение в сознании человека отдельных сторон, свойств предметов, непосредственное воздействие их на органы чувств</p> <p>В) целостный образ предмета, непосредственно данный в живом созерцании совокупности всех своих сторон, синтез данных ощущений</p>
16	<p>Представление – это...</p> <p>А) обобщенный чувственно-наглядный образ предмета, действовавшего на органы чувств в прошлом, но не воспринимаемого в данный момент</p> <p>Б) отражение в сознании человека отдельных сторон, свойств предметов, непосредственное воздействие их на органы чувств</p> <p>В) целостный образ предмета, непосредственно данный в живом созерцании совокупности всех своих сторон, синтез данных ощущений</p>
17	<p>Исследовательская специальность – это...</p> <p>А) способ применения старого знания для получения нового знания. Является орудием получения научных фактов.</p> <p>Б) устойчиво сформировавшаяся сфера исследований, включающая определенное количество исследовательских проблем из одной научной дисциплины, включая область ее применения.</p> <p>В) форма логического мышления, в которой раскрываются внутренние, существенные стороны и отношения исследуемых предметов.</p>
18	<p>Индивидуальное интервью – это...</p> <p>А) это опрос экспертов в той или иной области, который в основном имеет неструктурированный характер (в форме открытых вопросов).</p> <p>Б) это опрос респондентов по заранее составленному сценарию. Такие интервью не предусматривают каких-либо аналитических выводов непосредственно в ходе беседы и корректировки плана интервью.</p>

	В) более сложный метод проведения интервью, который предусматривает более активное участие интервьюера в беседе.
19	Простые интервью – это... А)это опрос экспертов в той или иной области, который в основном имеет неструктурированный характер (в форме открытых вопросов). Б)это опрос респондентов по заранее составленному сценарию. Такие интервью не предусматривают каких-либо аналитических выводов непосредственно в ходе беседы и корректировки плана интервью. В) более сложный метод проведения интервью, который предусматривает более активное участие интервьюера в беседе.
20	Глубинные интервью – это... А)это опрос экспертов в той или иной области, который в основном имеет неструктурированный характер (в форме открытых вопросов). Б) это опрос респондентов по заранее составленному сценарию. Такие интервью не предусматривают каких-либо аналитических выводов непосредственно в ходе беседы и корректировки плана интервью. В)более сложный метод проведения интервью, который предусматривает более активное участие интервьюера в беседе.
21	Возможности – это... А)это положительные тенденции и явления внешней среды, формирующие условия для успешного развития организации; Б)количественно измеряемая возможность выполнения какой-либо деятельности человека или людей В) это отрицательные тенденции и явления, препятствующие успешному развитию организации;
22	Фокус – группа – это... А)группа, состоящая из 6 - 15 человек с определенными характеристиками, обеспечивающими репрезентативность, осуществляющая качественный анализ предмета обсуждения под руководством специально подготовленного ведущего; Б) группа, состоящая из 3 - 5 человек с определенными характеристиками, обеспечивающими репрезентативность. В) это объединение людей общей деятельностью, увлечением, признаком, статусом.
23	Угрозы – это ... А)это отрицательные тенденции и явления, препятствующие успешному развитию организации; Б) это положительные тенденции и явления внешней среды, формирующие условия для успешного развития организации; В)количественно измеряемая возможность выполнения какой-либо деятельности человека или людей.
24	SWOT-анализ – это... А) широко признанный подход, позволяющий провести совместное изучение внешней среды и определить стратегию развития фирмы; Б)широко признанный подход, позволяющий провести совместное изучение внешней и внутренней среды и определить стратегию развития фирмы; В) широко признанный подход, позволяющий провести совместное изучение внутренней среды и определить стратегию развития фирмы.
25	Аргументирование – это... А)способ построения научной теории, основанный на некоторых исходных положениях - аксиомах (постулатах), из которых остальные все утверждения этой теории выводятся чисто логическим путем, посредством доказательства; Б) это сугубо логический процесс, суть которого в том, что в нем обосновывается истинность нашего суждения (того, что мы хотим доказать, т. е. тезиса доказательства) с помощью других суждений (т. е. аргументов, или, как их проще называют, доводов); В) трудоемкое и очень ответственное дело, неотъемлемая часть научного исследования
26	Цель критики – это... А) показать несостоятельность (ложность или ошибочность) выставленного проponentом тезиса; Б) принятие аудиторией выдвигаемых положений; В) показать состоятельность выставленного проponentом тезиса.
27	Цель критики тезиса: А)показать несостоятельность (ложность или ошибочность) выставленного

	<p>пропонентом тезиса; Б) показывает необоснованность тезиса пропонента; В) показать, что в рассуждениях пропонента нет логической связи между аргументами и тезисом.</p>
28	<p>Ошибкой «мнимого следования» называют: А) отсутствие логической связи между аргументами и тезисом; Б) установления ложности или необоснованности утверждений.</p>
29	<p>Анализ внешней среды (макро- и непосредственного окружения) направлен на.... А) то, чтобы выяснить, на что может рассчитывать фирма, если она успешно поведет работу, и на то, какие осложнения могут ее ждать, если она не сумеет вовремя отворотить негативные выпады, которые может преподнести ей окружение; Б) адекватное реагирование на неблагоприятные для организации изменения внутренней и внешней среды в течение дня. В) разработку и внедрение оптимальных управленческих решений, способствующих улучшению финансовых показателей деятельности данной организации.</p>
30	<p>Для проведения SWOT-анализа составляется... А) таблица, в которой, исходя из результатов анализа внешней и внутренней среды организации, перечисляются возможности, угрозы, сильные и слабые стороны, а затем определяются вероятные результаты их взаимного действия; Б) матрица возможностей; В) матрица угроз.</p>
31	<p>Одно из основных содержаний принципа объективности можно представить как... А) вычленение сущности, главной стороны предмета, субстанционального его свойства. Б) проследить преломление общего в единичном, сущности в явлениях, закона в его модификациях В) осознать и реализовать активную роль субъекта познания и действия</p>
32	<p>Вставьте пропущенное слово: ... информация собирается участниками или исследовательской компанией по вашему заказу впервые, ее никто раньше не видел и не использовал. (Первичная)</p>
33	<p>Объективно содержательный аспект... А) фиксирует зависимость содержания метода не столько от объекта, сколько от субъекта познания, от его компетентности и способности перевести соответствующую теорию в систему правил, принципов, приемов, которые в своей совокупности и образуют метод Б) составляют такие его свойства, как эффективность, надежность, ясность, конструктивность и т.п. В) выражает обусловленность (детерминированность) метода предметом познания через посредство теории</p>
34	<p>Суть какого метода заключается в анализе и оптимизации сложившейся практики обслуживания с целью повышения эффективности функционирования фирмы посредством маркетинга? А) метод точек соприкосновения Б) метод потребительского сценария В) метод реинжиниринга</p>
35	<p>Какой метод основывается на сходстве предметов по ряду каких-либо признаков, что позволяет получить вполне достоверные знания об изучаемом предмете? А) метод эксперимента Б) метода аналогии В) метод моделирования</p>
36	<p>К каким методам относятся наблюдение, измерение, сравнение и эксперимент? А) общим Б) особенным В) частным</p>
37	<p>Какой метод используют для составления списка возможностей и угроз с учетом степени их значимости для организации? А) метод сравнения; Б) метод элиминирования; В) метод позиционирования путем составления матрицы возможностей и матрицы угроз.</p>
38	<p>Какая школа утверждает, что маркетингом в фирме услуг должны заниматься все службы без исключения (включая охрану и работников кухни) и маркетинговый анализ точек соприкосновения должен производиться совместно с руководителями всех структурных</p>

	подразделений фирмы? А) северная школа маркетинга Б) южная школа маркетинга В) западная школа маркетинга	
39	Сопоставьте факторы PEST-анализа с их примерами:	
	1. Политико-правовые	А. Вкусы и предпочтения населения; уровень его образования; половозрастная структура населения; отношение людей к работе и отдыху; традиции и обычаи;
	2. Экономические	Б. Значимые тенденции в области НИОКР; уровень дифференциации продукции в отрасли; вероятность появления товаров-заменителей; изменение требований к качеству продукции; требований к экологической безопасности;
	3. Социокультурные	В. Уровень лабильности правительства; уровень государственной поддержки отрасли; характер международных отношений государства; промышленная, инвестиционная, внешнеэкономическая и т.п. политика государства; антимонопольное законодательство;
	4. Технологические	Г. Стабильность экономики; уровень инфляции; уровень конкуренции в отрасли; динамика (занятости и безработицы; инвестиционная активность; насыщенность рынка; быта, уровень цен на основные ресурсы; уровень доходов населения и предприятий.
	Ответ: 1-В; 2-Г; 3-А; 4-Б.	
40	Сопоставьте требования, предъявляемые к аргументам с их определением.	
	1. Требование автономности	А. Аргументы в своей совокупности должны быть такими, чтобы из них с необходимостью вытекал доказываемый тезис;
	2. Требование непротиворечивости	Б. Аргументы не должны противоречить друг другу;
	3. Требование достаточности	В. Аргументы должны быть доказаны независимо от тезиса.
	Ответ: 1-В; 2-Б; 3-А.	
41	Сопоставьте парные комбинации и их определения:	
	1. СИВ (силы и возможности)	А. Стратегия определяет, как, устранив свои слабые стороны, организация может защититься от угроз внешней среды;
	2. СИУ (силы и угрозы)	Б. Стратегия предполагает использование сильных сторон организации для получения максимальной отдачи от возможностей, предоставляемых внешней средой;
	3. СЛВ (слабости и возможности)	В. Стратегия предполагает использование сильных сторон организации для предотвращения угроз;
	4. СЛУ (слабости и угрозы)	Г. Стратегия предполагает определение того, как, используя возможности внешней среды, устранить слабые стороны организации.
	Ответ: 1-Б; 2-В; 3-Г; 4-А	
42	Сопоставьте тип метода и его определение:	
	1. Общие методы	А. Методы, действующие либо только в пределах отдельной отрасли науки, либо

		за пределами той отрасли, где они возникли
	2. Особенные методы	Б. Методы, касающиеся лишь одной стороны изучаемого предмета или же определенного приема исследования: анализ, синтез, индукция, дедукция
	3. Частные методы	В. Различные формы метода, дающего возможность связывать воедино все стороны процесса познания, все его ступени, например, метод восхождения от абстрактного к конкретному, единства логического и исторического
	Ответ: 1-В; 2- А; 3-Б.	
43	Расшифруйте аббревиатуру SWOT -анализ. (S (strength) - сила, W (weakness) - слабость, O (opportunities) - возможности, T (threats) угрозы).	
44	Расшифруйте аббревиатуру PEST -анализ. (Р - политика и право, Е -экономика, С - общество, Т - технология)	
45	Дополните предложение: Анализ макроокружения включает.... (изучение влияния экономики, правового регулирования и управления, политических процессов, природной среды и ресурсов, социальной и культурной составляющих общества, научно-технического и технологического развития общества, инфраструктуры).	
46	Дополните предложение: Анализ среды предполагает изучение трех ее составляющих: ... (макроокружения; непосредственного окружения; внутренней среды организации)	
47	Дополните предложение: Целью анализа внутренней среды является... (выявление ее сильных и слабых сторон)	
48	Дополните предложение: Обязательным элементом введения является... (формулировка объекта и предмета исследования)	
49	Дополните предложение: Непосредственное окружение анализируется по следующим основным компонентам: (покупатели, поставщики, конкуренты, рынок рабочей силы).	
50	Верно ли утверждение: «Для определения возможностей и угроз конкретной организации необходимо определить значимые для ее развития факторы внешней среды». А) Да Б) Нет	
51	Верно ли следующее утверждение: «Одним из методов анализа внутренней среды является управленческое обследование организации в рамках ее основных функциональных срезов подсистем): маркетинг, производство, персонал, финансы, организация и общее управление». А) Нет Б)Да	
52	Верно ли утверждение: «При проведении маркетингового исследования методом опроса и интервьюирования <i>анкета</i> - главный инструмент корреспондента». А) Да Б) Нет	
53	Верно ли утверждение: «Правило соразмерности требует, чтобы объем определяемого понятия был равен объему определяющего понятия». А) Нет Б) Да	

3.2. Собеседование (задания для лабораторных работ)

3.2.1 ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

54.	Биологическая ценность пищевых продуктов и какими показателями она характеризуется?
55.	Сформулировать определение коэффициента утилитарности аминокислотного сгора.
56.	Что характеризуют показатели избыточности незаменимых аминокислот и сопоставимой избыточности?
57.	Порядок определения усвояемости аминокислотного сгора?
58.	Физический смысл коэффициента аминокислотного несоответствия.
59.	Какие аминокислоты являются незаменимыми для человека?
60.	Эталонная шкала аминокислот согласно рекомендациям ФАО (ВОЗ)?
61.	Что понимают под функционально-технологическими свойствами пищевых систем?
62.	Какие факторы влияют на функциональные свойства белков?
63.	Какова роль функционально-технологических свойств биополимеров в технологических процессах производства пищевых продуктов?
64.	Какие физико-химические и химические превращения претерпевают биополимеры в технологическом процессе производства пищевых продуктов, в чем отличия поведения белков и полисахаридов?
65.	Методы определения функциональных свойств белковых продуктов.

3.3. Кейс-задание

3.3.1 ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

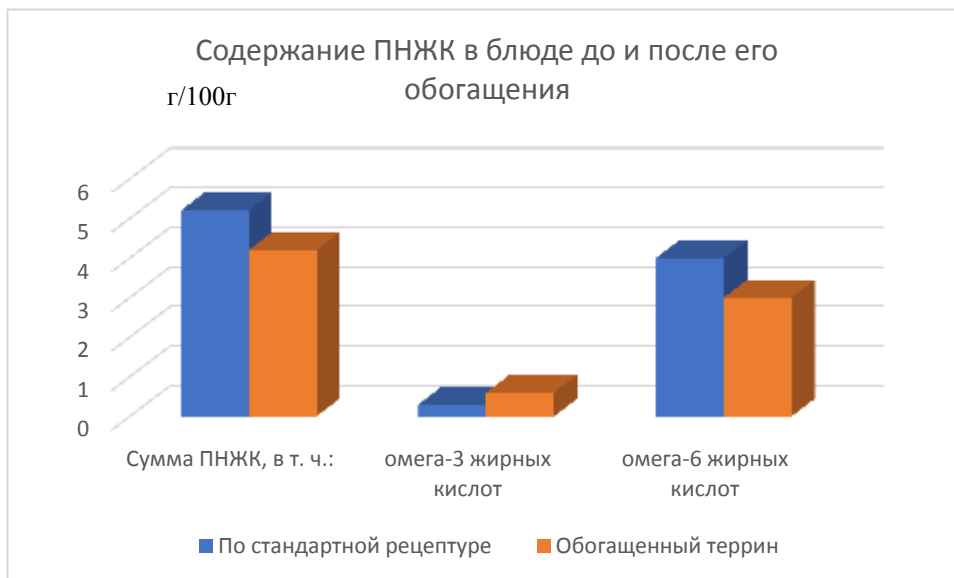
66. При обогащении блюда ПНЖК за счет жмыха кедровых орехов и семян льна, были получены результаты, представленные в таблице.

Жирнокислотный состав террина, обогащенного жмыхом кедровых орехов и семенами льна и без них

Наименование показателя	По стандартной рецептуре	Обогащенный террин
Сумма ПНЖК, в т. ч.:	5,2	4,2
омега-3 жирных кислот	0,3	0,6
омега-6 жирных кислот	4	3

Представьте данные таблицы в виде столбчатой гистограммы (можно начертить гистограмму без использования ПК), объясните полученные результаты.

Ответ:



В результате оптимизации в блюде ПНЖК, снизилось их общее содержание и количество омега-6 кислот. При этом повысилось количество омега-3 кислот. Соотношение омега-6 к омега-3 стало более сбалансированным. Рекомендуемое соотношение 5-10 : 1. Было (4/0,3=13) – 13 : 1, стало (3/0,6=5) – 5 : 1.

67. При обогащении блюда железом вводили в его рецептуру различные ингредиенты, содержащие необходимый функциональный компонент. Были получены результаты, представленные в таблице.

Содержание железа в блюде до и после обогащения.

Наименование показателя	Содержание железа, мг/100г	
	До обогащения	После обогащения
Ингредиент № 1	0,9	4,2
Ингредиент № 2		2,8
Ингредиент № 3		3,1

Представьте данные таблицы в виде столбчатой гистограммы (можно начертить гистограмму без использования ПК).

Ответ:



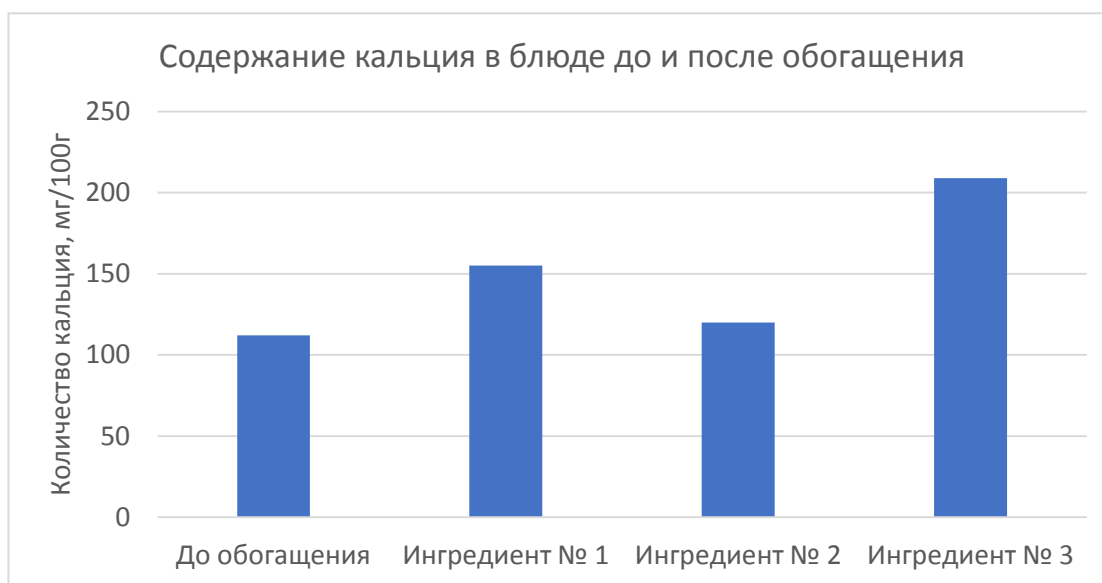
68. При обогащении блюда кальцием вводили в его рецептуру различные ингредиенты, содержащие необходимый функциональный компонент. Были получены результаты, представленные в таблице.

Содержание кальция в блюде до и после обогащения.

Наименование показателя	Содержание железа, мг/100г	
	До обогащения	После обогащения
Ингредиент № 1	112	155
Ингредиент № 2		120
Ингредиент № 3		209

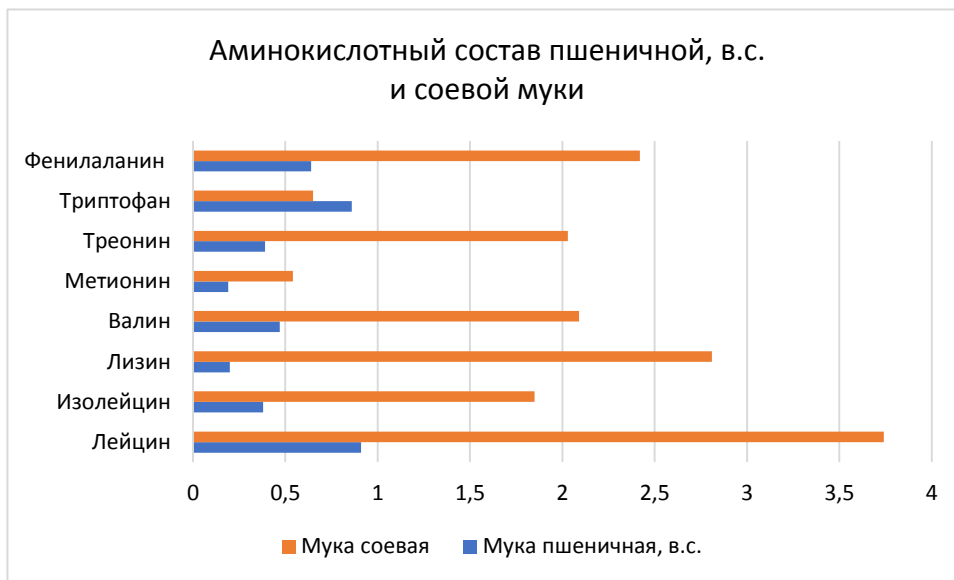
Представьте данные таблицы в виде столбчатой гистограммы (можно начертить гистограмму без использования ПК).

Ответ:



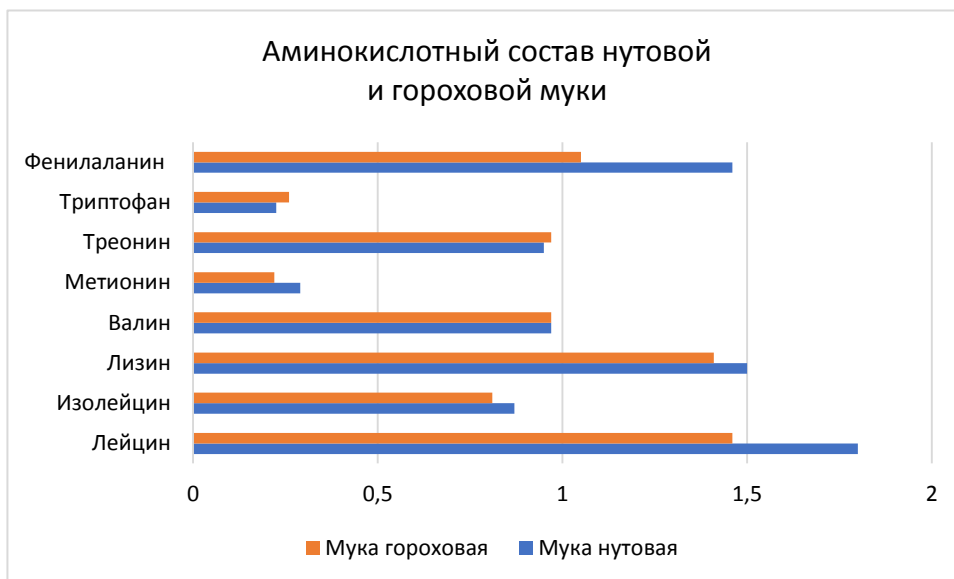
69. В таблице представлен аминокислотный состав двух видов муки. Представьте эту информацию графически в виде линейчатой гистограммы с группировкой.

Вид муки	Лейцин	Изо-лейцин	Лизин	Валин	Метионин	Треонин	Триптофан	Фенилаланин
Мука пшеничная, в.с.	0,91	0,38	0,2	0,47	0,19	0,39	0,86	0,64
Мука соевая	3,74	1,85	2,81	2,09	0,54	2,03	0,65	2,42



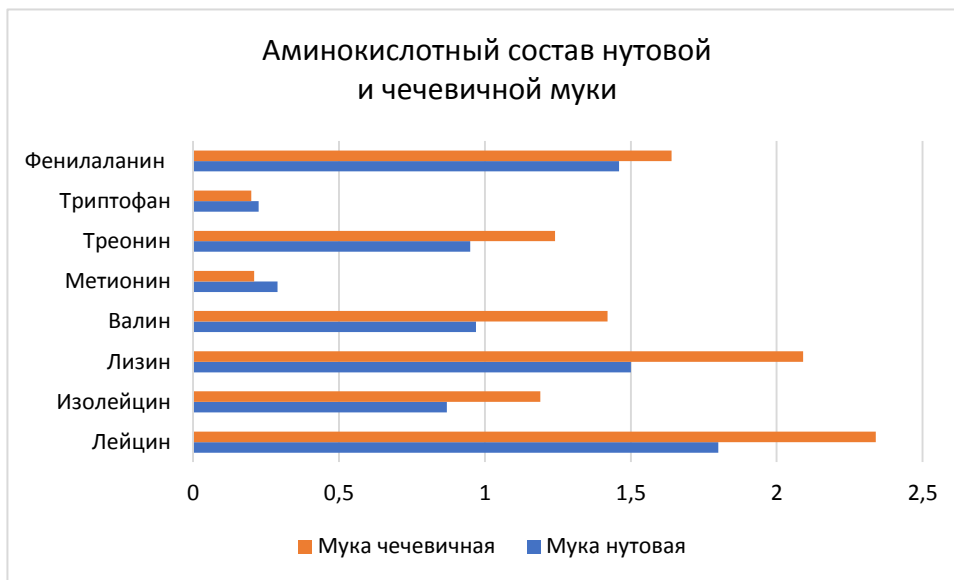
70. В таблице представлен аминокислотный состав двух видов муки. Представьте эту информацию графически в виде линейчатой гистограммы с группировкой.

Вид муки	Лейцин	Изолейцин	Лизин	Валин	Метионин	Треонин	Триптофан	Фенилаланин
Мука нутовая	1,8	0,87	1,5	0,97	0,29	0,95	0,225	1,46
Мука гороховая	1,46	0,81	1,41	0,97	0,22	0,97	0,26	1,05



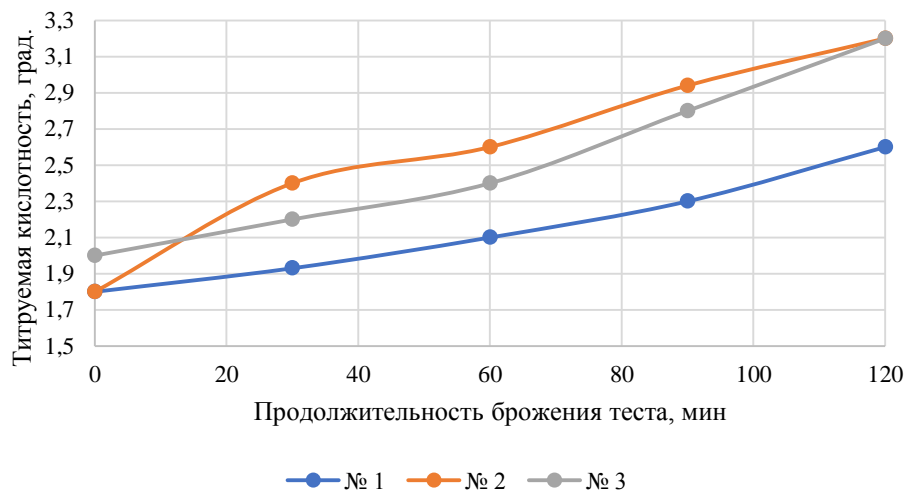
71. В таблице представлен аминокислотный состав двух видов муки. Представьте эту информацию графически в виде линейчатой гистограммы с группировкой.

Вид муки	Лейцин	Изолейцин	Лизин	Валин	Метионин	Треонин	Триптофан	Фенилаланин
Мука нутовая	1,8	0,87	1,5	0,97	0,29	0,95	0,225	1,46
Мука гороховая	2,34	1,19	2,09	1,42	0,21	1,24	0,2	1,64



72. В таблице представлены результаты изменения титруемой кислотности от продолжительности брожения различных тестовых заготовок. Представьте эту информацию в виде графика.
Изменение титруемой кислотности от продолжительности брожения различных тестовых заготовок

Образец	Время брожения теста, мин				
	0	30	60	90	120
№ 1	1,8	1,93	2,1	2,3	2,6
№ 2	1,8	2,4	2,6	2,94	3,2
№ 3	2	2,2	2,4	2,8	3,2

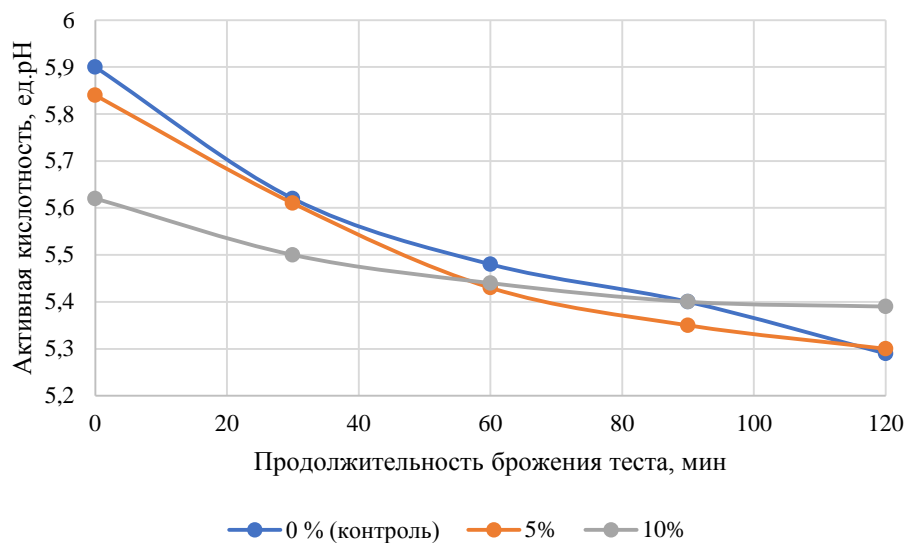


73. В таблице представлены результаты изменения активной кислотности в процессе брожения различных тестовых заготовок. Представьте эту информацию в виде графика.

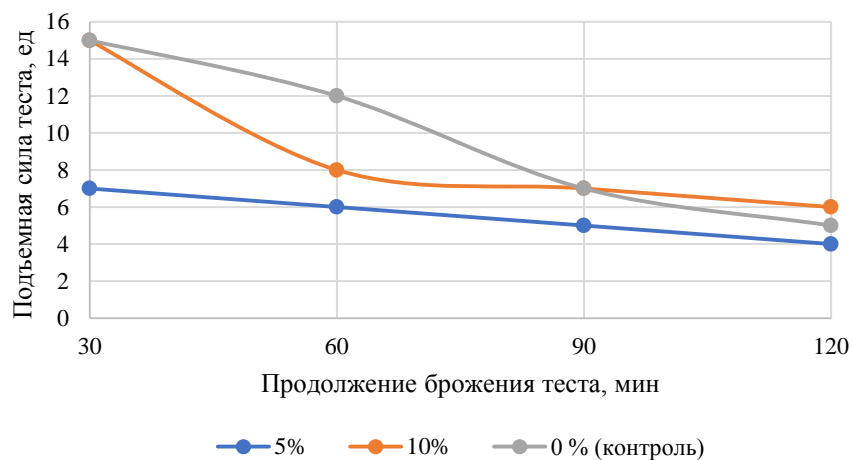
Изменение активной кислотности в процессе брожения тестовых заготовок

Образец	Время брожения теста, мин				
	0	30	60	90	120

№ 1	1,8	1,93	2,1	2,3	2,6
№ 2	1,8	2,4	2,6	2,94	3,2
№ 3	2	2,2	2,4	2,8	3,2

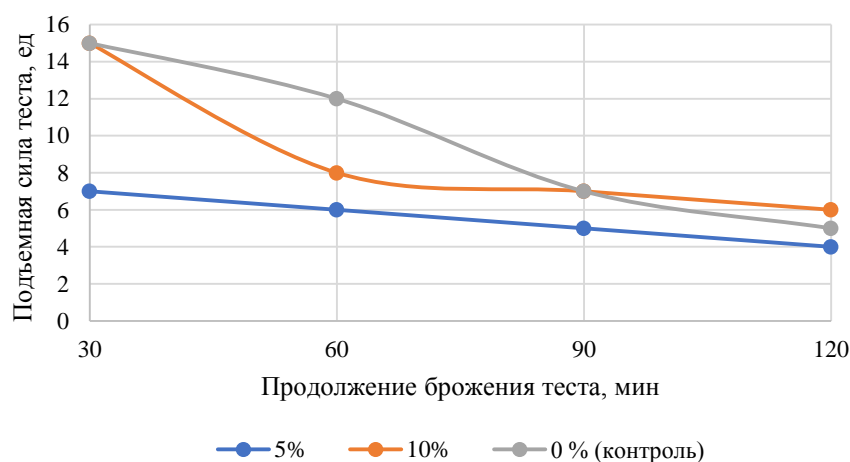


74. На рисунке представлено изменение подъемной силы теста с различным содержанием муки из нута в процессе брожения. Определите значение подъемной силы каждого из образцов теста через 1 час после начала брожения.



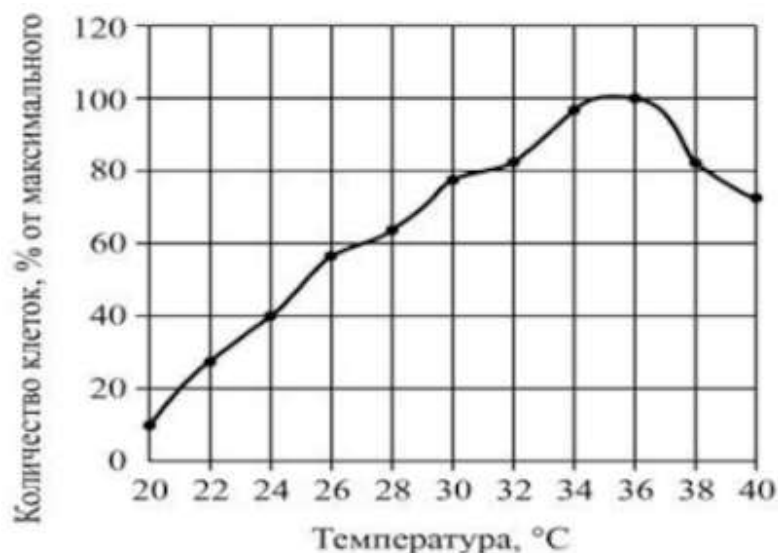
Через 1 час с момента начала брожения подъемная сила равна для образцов:
с 5% муки – 6,1 ед
с 10% муки – 8,0 ед
с 0% муки – 12,0 ед

75. На рисунке представлено изменение подъемной силы теста с различным содержанием муки из нута в процессе брожения. Определите значение подъемной силы каждого из образцов теста через 90 мин после начала брожения.



Через 1 час с момента начала брожения подъемная сила равна для образцов:
 с 5% муки – 5,0 ед
 с 10% муки – 7,0 ед
 с 0% муки – 7,0 ед

76. Проанализируйте график скорости размножения молочнокислых бактерий в зависимости от температуры среды.

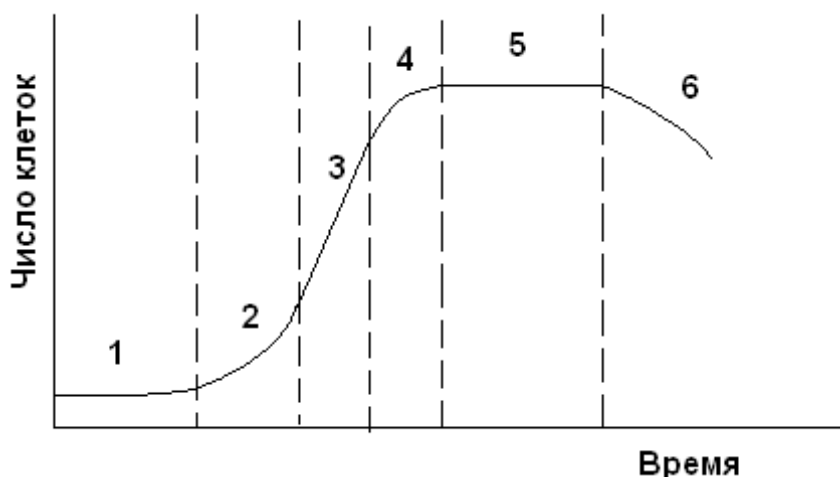


Правильный ответ:

Выберите утверждения, которые можно сформулировать на основании анализа полученных результатов. Скорость размножения бактерий.

- 1) всегда прямо пропорциональна изменению температуры среды
- 2) зависит от ресурсов среды, в которой находятся бактерии
- 3) в интервале от 22 до 34 °C возрастает
- 4) уменьшается при температуре выше 36 °C в связи с денатурацией части белков в клетке

77. Проанализируйте график роста культуры бактерий. Напишите, как называется каждая фаза данного процесса.



Правильный ответ:

- 1 – фаза отсутствия роста (lag-фаза)
- 2 – фаза экспоненциального роста
- 3 – фаза логарифмического роста (log-фаза)
- 4 – фаза замедления роста
- 5 – стационарная фаза
- 6 – фаза замедления роста и гибели клеток

78. Проанализируйте зависимость сжимаемости мякиша хлеба инновационных изделий от продолжительности хранения. Какие результаты получены через 72 ч хранения для всех образцов относительно порогового значения, равного 40 %.

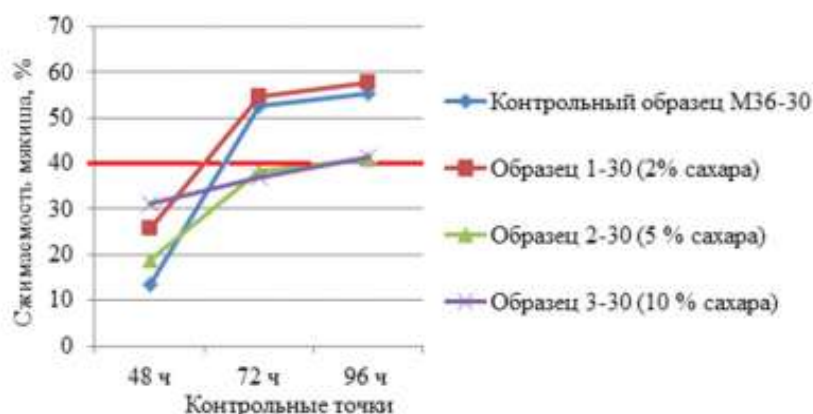


Рис. 3. Зависимость сжимаемости мякиша хлеба из муки пшеничной М36-30 от продолжительности хранения

Правильный ответ:

Через 72 ч хранения сжимаемость мякиша хлеба у образцов 2 и 3 была меньше порогового значения – 38 %. Сжимаемость мякиша хлеба контрольного образца и образца 3 составила 55 % и 54 %, что на 15 % и 14 % выше порогового значения.

3.4. Аналитический обзор

3.4.1 ПКв-З способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Номер вопроса	Тема
79	Опыт и перспективы развития технологий мучных кулинарных изделий повышенной пищевой ценности с нетрадиционным растительным сырьем
80	Опыт и перспективы развития технологий ферментированных сывороточных напитков синбиотического действия

81	Опыт и перспективы развития технологий ферментированных сывороточно-растительных систем пребиотического действия
82	Опыт и перспективы развития технологий продуктов питания обогащенных кальцием
83	Опыт и перспективы развития технологий комбинированных сухих смесей на основе вторичных продуктов переработки низкомасличного зернового сырья
84	Опыт и перспективы развития LT-LT-технологии комбинированных животно-растительных пищевых систем с применением низкомасличного растительного сырья
85	Опыт и перспективы развития технологий ферментированных растительных систем и их применение в кулинарии
86	Опыт и перспективы развития технологий булочных изделий с внесением биогенного растительного и животного сырья
87	Методологические основы исследований мучных кулинарных изделий повышенной пищевой ценности с нетрадиционным растительным сырьем
88	Методологические основы исследований ферментированных сывороточных напитков синбиотического действия
89	Методологические основы исследований ферментированных сывороточно-растительных систем пребиотического действия
90	Методологические основы исследований продуктов питания обогащенных кальцием
91	Методологические основы исследований комбинированных сухих смесей на основе вторичных продуктов переработки низкомасличного зернового сырья
92	Методологические основы исследований LT-LT-обработанных комбинированных животно-растительных пищевых систем с применением низкомасличного растительного сырья
93	Методологические основы исследований ферментированных растительных систем и их применение в кулинарии
94	Методологические основы исследований булочных изделий с внесением биогенного растительного и животного сырья

3.4.22 ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

95	Чем характеризуется пищевая ценность?
96	Критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода.
97	Какие научные методы познания используются в исследованиях.
98	Какие факторы могут быть рассмотрены в рамках социокультурного направления (S-общество)?
99	Примерами технологических факторов являются?
100	Какие факторы следует учитывать при определении внешнего окружения конкретной организации ?
101	Что относится к целям анализа внутренней среды?

3.5. Конференция

3.5.1 ПКв-3С способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Номер вопроса	Тема
102	Маркетинговое исследование деятельности предприятий в ресторанном бизнеса
103	Маркетинговое исследование деятельности предприятий заготовочного типа
104	Маркетинговое исследование деятельности предприятий доготовочного типа
105	Маркетинговое исследование деятельности фитнес-кафе
106	Маркетинговое исследование деятельности кафе здорового питания
107	Маркетинговое исследование деятельности предприятий по производству специализированных пищевых систем
108	Маркетинговое исследование деятельности предприятий по производству биологически активных добавок к пище
109	Маркетинговое исследование деятельности предприятий по производству пробиотических пищевых систем
110	Маркетинговое исследование деятельности предприятий по производству продуктов

	глубокой переработки растительного сырья
111	Маркетинговое исследование деятельности предприятий по производству функциональных снеков

3.6Зачет

3.6.1 ПКв-3Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Номер вопроса	Текст вопроса
112	Основные этапы выполнения научно-исследовательской работы.
113	Научное исследование. Сущность и особенности.
114	Структурно-логическая схема научного исследования.
115	Определение объекта и предмета исследования
116	Применение логических законов и правил. Законы тождества.
117	Методы научного познания: абстрагирование, анализ, синтез.
118	Практическая применимость логических законов и правил научного исследования
119	Методы научного познания: измерение, эксперимент.
120	Методический замысел исследования и его основные этапы.
121	Выбор проблемы и темы, формулировка гипотезы исследования.
122	Выбор методов, проверка гипотезы исследования, формулировка выводов.
123	Общая классификация методов научных исследований.
124	Научное исследование. Сущность и особенности.
125	Обоснование актуальности выбранной темы.
126	Понятие информации и этапы ее обработки
127	Выбор проблемы и темы научного исследования, формулировка гипотезы исследования
128	Методика анализа научно-технической информации.
129	Методы сортировки и фильтрации информации. Создание запросов.
130	Научная дискуссия. Методика обсуждения результатов исследования.
131	Формулирование выводов и оценка полученных результатов.
132	Правила аргументирования
133	Научный язык и научный стиль изложения материала.
134	Требование достаточности аргументов. Возможные ошибки при его соблюдении.
135	Ошибки в способах доказательства.
136	Опровержение доводов. Критика тезиса, аргумента, демонстрации.
137	Литературное оформление и внедрение результатов в практику.
138	Научный язык и научный стиль изложения.
139	Структура научного отчета
140	Понятие маркетингового исследования, алгоритм проведения
141	Требования, предъявляемые при оформлении результатов маркетингового исследования.
142	Основные приемы коммуникации при проведении маркетинговых исследований
143	PEST-анализ и SWOT-анализ
144	Методики подбора и развития персонала, процессов оказания услуг
145	Физико-химические и коллоидные явления - основы технологии пищевых производств
146	Условия образования коллоидных систем. Диспергирование.
147	Структурно- функциональные свойства молекулярных коллоидов.
148	Физическая сущность процессов эмульгирования и структурообразования.
149	Физическая сущность процесса коагуляции. Явление синерезиса и тиксотропии.
150	Функционально-технологические свойства белков.
151	Функционально-технологические свойства белков.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

В методических указаниях указывается порядок проведения оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, и выставления оценки по дисциплине (средневзвешенная – среднеарифметическое из всех оценок в течение периода изучения дисциплины; с использованием штрафных баллов за недочеты; интегральная – суммирование набранных баллов за каждое задание и пр.

Описание показателей и критериев оценивания уровня сформированности компетенций

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов					
ЗНАТЬ: - основные методы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - методику составления научных отчётов, рефератов по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, специализированных пищевых продуктов и основные приемы коммуникации при оказании услуг маркетинговых исследований	Тест	Результат тестирования	60 - 100% правильных ответов	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			0- 59,99 % правильных ответов	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (вопросы для зачета)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: - применять основные методы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания	Защита лабораторной работы (собеседование)	Отчет по лабораторной работе, ответы на контрольные вопросы	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Выполнил технологическую задачу в рамках поставленной цели работы. Оформил отчет, обработал экспериментальные данные. Ответил на контрольные вопросы.	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)

<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>- составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, специализированных пищевых продуктов и применять различные формы коммуникации при исследовании различных фокус-групп</p>	<p>Кейс-задание</p>	<p>Решение кейс-задания</p>	<p>Студент качественно выполнил кейс-задание, ответил на все поставленные вопросы, привел решение кейс-задание</p>	<p>Зачтено</p>	<p>Освоена (базовый, повышенный)</p>
			<p>Студент не выполнил кейс-задание, не ответил на поставленные вопросы, не привел решение кейс-задания</p>	<p>Не зачтено</p>	<p>Не освоена (недостаточный)</p>
<p>ВЛАДЕТЬ:</p> <p>- основными методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>-методами составления научных отчётов, рефератов по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, специализированных пищевых продуктов и приемами разработки материалов для проведения исследований на основе коммуникативных технологий</p>	<p>Аналитический обзор на тему «Основные этапы развития научного знания по тематике выпускной квалификационной работы», «Методологические основы научных исследований: выбор методов научного исследования по тематике выпускной квалификационной работы»</p>	<p>Содержание обзора</p>	<p>Обзор составлен с учетом требований, предъявляемых к аналитическим обзорам с применением отечественного и зарубежного опыта. Представлена эволюция развития пищевых технологий. Рассмотрены закономерности развития научных знаний, проведен структурный анализ возникновения и развития научных теорий. Исчерпывающе рассмотрены методы научного исследования по тематике выпускной квалификационной работы.</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обзор составлен с учетом требований, предъявляемых к аналитическим обзорам с применением отечественного и зарубежного опыта. Представлена эволюция развития пищевых технологий. В основном верно охарактеризованы закономерности развития пищевых технологий, проведен структурный анализ возникновения и развития научных теорий. Рассмотрены методы научного исследования по тематике выпускной квалификационной работы.</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обзор составлен с учетом требований, предъявляемых к аналитическим обзорам с применением отечественного опыта. Частично рассмотрены закономерности развития пищевых технологий, проведен структурный</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>

			анализ возникновения и развития научных теорий. Частично раскрыта эволюция развития пищевых технологий. Частично рассмотрены методы научного исследования по тематике выпускной квалификационной работы.		
			Обзор составлен без учета требований, предъявляемых к аналитическим обзорам, без учета применения отечественного и зарубежного опыта. Не представлена эволюция развития пищевых технологий. Не рассмотрены методы научного исследования по тематике выпускной квалификационной работы.	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
	Студенческая конференция на тему «Маркетинговые исследования деятельности предприятия отрасли организации питания»	Содержание презентации, качество доклада	Презентация и доклад составлены с учетом требований, предъявляемых к иллюстративному материалу и публичному выступлению по результатам научно-исследовательской деятельности. В соответствии с требованиями выдержана структура презентации и научного доклада. Исчерпывающе представлены маркетинговые исследования деятельности предприятия отрасли организации питания	Отлично	Освоена (повышенный)
Презентация и доклад составлены с учетом требований, предъявляемых к иллюстративному материалу и публичному выступлению по результатам научно-исследовательской деятельности. В основном верно выдержаны требования к структуре презентации и научного доклада. Представлены маркетинговые исследования деятельности предприятия отрасли организации питания			Хорошо	Освоена (повышенный)	
Презентация и доклад составлены с учетом требований, предъявляемых к иллюстративному материалу и публичному выступлению по результатам научно-исследовательской деятельности. На достаточном уровне выдержаны требования к структуре презентации и научного доклада. В не полном объеме представлены маркетинговые исследования деятельности предприятия отрасли организации питания.			Удовлетворительно	Освоена (базовый)	
Презентация и доклад составлены без учета			Не	Не освоена	

			требований, предъявляемых к иллюстративному материалу и публичному выступлению по результатам научно-исследовательской деятельности. Не учтены требования к структуре презентации и научного доклада. Не представлены маркетинговые исследования деятельности предприятия отрасли организации питания	удовлетворительно	(недостаточный)
	Кейс-задание	Решение кейс-задания	Студент качественно выполнил кейс-задание, ответил на все поставленные вопросы, привел решение кейс-задание	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Студент не выполнил кейс-задание, не ответил на поставленные вопросы, не привел решение кейс-задания	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)